



Κρασί ρετοινάτο

Τον έγραψε **PATRICK E. MCGOVERN**

Πανεπιστήμιο της Πενσυλβάνια - Μουσείο Αρχαιολογίας και Ανθρωπολογίας - MASCA

Η ΕΛΛΑΔΑ ΕΙΝΑΙ Η ΜΟΝΑΔΙΚΗ χώρα σήμερα που διακινεί την αρχαία παράδοση ανάμιξης κρασιού με ρετσίνα, παράδοση που χρονολογείται 7.000 χρόνια πριν, στις περιοχές της Εγγύς Ανατολής.

Οι απαραίτητες προϋποθέσεις για την παρασκευή οίνου συγκεντρώνονται για πρώτη φορά στη Νεολιθική Εποχή (8500-4000 π.Χ.). Κατά τη συγκεκριμένη προϊστορική περίοδο, η δημιουργία μόνιμων ανθρώπινων κατοικιών οδήγησε τόσο στην ανακάλυψη των «ψυχοτροπικών» επιδράσεων του κρασιού όσο και στην ανάπτυξη μέσων ανάκτησης οίνου καλύτερης ποιότητας.

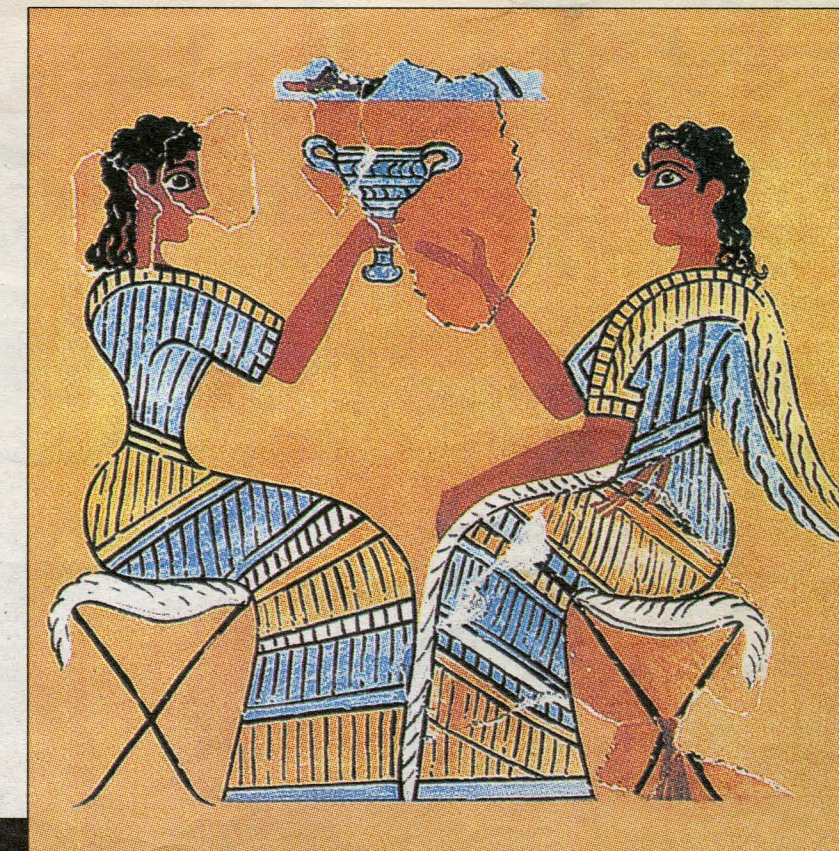
Παρόλλη με την ανάπτυξη της οινοποιίας στους Νεολιθικούς Χρόνους ήταν και η ανακάλυψη της κεραμικής. Με τη νέα αυτή «τέχνη» κατασκευάστηκαν αγγεία και στάμνες που αναδείχθηκαν ιδανικά για την παρασκευή και τη διατήρηση του κρασιού.

Στο εργαστήριο αρχαιολογικής χημείας MASCA (Museum Applied Science Center For Archaeology) υπό την εποπτεία του Dr Patrick E. McGovern, καθηγητή του Πανεπιστημίου της Πενσυλβάνια, ανακαλύφθηκε και επιβεβαιώθηκε χημικά η παρουσία κρασιού στο εσωτερικό κεραμικού αγγείου, που βρέθηκε στα ορεινά των βουνών Zagros στο Ιράν. Το αγγείο χρονολογείται στην περίοδο 5400-5000 π.Χ.

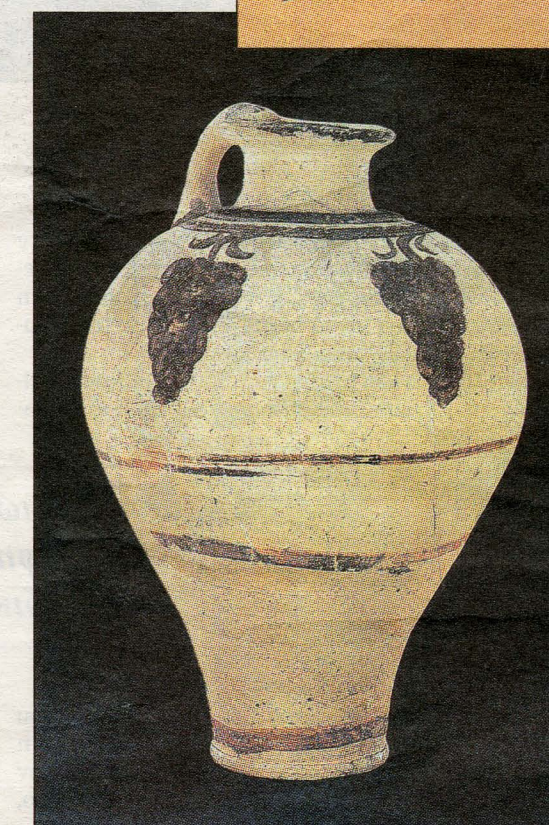
Το εύρημα αυτό υποδηλώνει ότι ο οίνος ήταν αναπόσπαστο κομμάτι της καθημερινής πραγματικότητας κατά τη Νεολιθική Περίοδο, τόσο στον οικονομικό και κοινωνικό όσο και στον θρησκευτικό τομέα. Αποτελούσε τμήμα της «νεολιθικής κουζίνας», η οποία εκτός των άλλων συμπεριλάμβανε ψωμί, ζύθο και μια ποικιλία κρεάτων και δημητριακών τα οποία απολαμβάνουμε και σήμερα. Εκτός τούτου, οι Νεολιθικοί άνθρωποι είχαν από νωρίς εκτιμήσει τις συντηρητικές και ιατρικές ιδιότητες των ρετινών, τις οποίες προσέθεταν στο κρασί τους. Η χρήση κρασιού και ρετινών συνέκισε να εξαπλώνεται με την πάροδο του χρόνου στους αρχαίους πολιτισμούς, μέχρις ότου κυριάρχησε στον τομέα της φαρμακοποιίας, ιδιαίτερα στην Ελλάδα.

Οινοποιία σε ελληνικά χωριά

Ελληνικά χωριά σαν αυτά στις ορεινές περιοχές της Εγγύς Ανατολής, πιθανολογείται ότι παρασκεύαζαν οίνο κατά τη Νεολιθική Περίοδο. Κοιτούσα ή σπόροι αυτού που είχε αναγνωριστεί ως άγριο Ευρασιανό σταφύλι (*Vitis vinifera vinifera*) της Παλαιάς Παλαιολιθικής/ Μεσολιθικής Περιόδου, συνελήφθησαν από τη σπηλιά Φράγκχι στην Αργολίδα της Πελοποννήσου. Παρόμοια ευρήματα που χρονολογούνται στη Νεολιθική Περίοδο έχουν εντοπιστεί



▲ Μινωίτισσες πίνουν κρασί. Ζωγραφική αναπαράσταση τοιχογραφίας από σοφόμενα τμήματά της. Οι Κρήτες της Εποχής του Χαλκού όχι μόνο γνώριζαν την αμέλε και παρήγαν κρασί, αλλά χρησιμοποιούσαν και ρητίνη πεύκου τόσο για να το στηνιρήσουν όσο και για να το κάνουν περισσότερο εύγεστο.



▲ Πρόγονος με απεικόνιση σιαφελιών από το Ακρωτήρι Θήρας, περ. 16ος αι. π.Χ. Οι κάτοικοι της Θήρας καλλιεργούσαν αμέλελα, απολάμβαναν τους καρπούς τους και, πιθανότατα έφτιαγαν κρασί.



◀ Οι Μινωίτες έπιναν κρασί με κριθάρι και υδρόμελι. Οι ενδείξεις υποδεικνύουν την πιθανότητα να υπάρχουν ανεπιβεβαιωμένα οινογεννητήρια κατά τη Μεσομινωική II περίοδο (περ. 1900 – 1700 π.Χ.). Θα μπορούσαν οι Μινωίτες να είχαν εφεύρει το είλωτο, δηλαδή κρητικό απόσταγμα, την ιουκουϊδιά. Οι αρχαιολόγοι της έρευνας που παρουσιάζουμε, πιστεύουν πως ναι.

σε διάφορες περιοχές ανά την Ελλάδα. Μέχρι σήμερα δεν έχουν βρεθεί νεολιθικά απομεινάρια του «εγκώριου αμπελιού» (Vitis Vinifera Vinifera), το οποίο ήταν η βάση για τη μαζική παραγωγή, και σήμερα αποτελεί το κύριο μέσο παρασκευής οίνου σε όλον τον κόσμο.

Από αρχαιολογικές και ιστορικές απόψεις, πιθανολογείται μια κοινή προέλευση του εγκώριου κρασιού από τις βόρειες περιοχές της Εγγύς Ανατολής, όπως ο Καύκασος, η βόρεια Ζάγκρος ή τα βουνά Taurus. Από τις περιοχές αυτές, πιθανότατα η αμπελοργαία να εξαπλώθηκε και σε άλλα τμήματα της Εγγύς Ανατολής, της Αιγύπτου και της Ελλάδας κατά τη διάρκεια της Χαλκολιθικής και Πρώιμης Περιόδου του Χαλκού (4000-2000 π.Χ.). Μια βασιλική, ευημερούσα βιομηχανία οίνου είχε ιδρυθεί στο Δέλτα του Νείλου στην Αίγυπτο κατά το 3000 π.Χ. Η περιορισμένη παραγωγή οίνου σε συνδυασμό με την ποικιλία και τον πλούτο των γεύσεων, οι οποίες βελτιώνονταν με το χρόνο, συνεισέφεραν στην αξία αυτού του μοναδικού ποτού.

Η χημική ανάλυση ενός μεγάλου δοχείου, που βρέθηκε σε έναν συνοικισμό στον Μύρτο της Κρήτης και χρονολογείται στην Πρώιμη Περίοδο του Χαλκού II (περίπου στα 2200 π.Χ.), φανέρωσε την ύπαρξη κρασιού στο εσωτερικό του δοχείου. Η έρευνα διεξήχθη τόσο από το MASCA όσο και από τον καθηγητή Curt Beck στο κολέγιο Vassar, στο πλαίσιο της διοργάνωσης της έκθεσης «Μινωικές και Μικηναϊκές γεύσεις», που οργανώθηκε στο Εθνικό Μουσείο

Αθηνών. Ετσι, όταν πίνουμε ρετσίνα σήμερα, κατά κάποιον τρόπο κάνουμε μια αναδρομή στα 4.000 χρόνια της ελληνικής οινοποιίας.

Στο εσωτερικό ενός τρίποδου δοχείου μαγειρικής που βρέθηκε σε μια αποθήκη στο παλάτι στην περιοχή Μοναστηράκι Κρήτης και χρονολογείται στη Μέση Μινωική II Περίοδο (1700 π.Χ.), πιστοποιήθηκε ρετινωμένο κρασί. Η παρουσία ενός συστατικού ρετσίνας από πεύκο, σύνθετος προσθετικό στο κρασί της αρχαιότητας, υποδηλώνει τη χρήση κρασιού παρά ξιδιού στην προετοιμασία του φαγητού στο εν λόγω δοχείο. Η ρετσίνα χρησίμευε στη συγκάλυψη των ανεπιθύμητων γεύσεων καθώς και ως συντηρητικό.

Το κρασί που ανιχνεύτηκε στο προαναφερθέν τρίποδο δοχείο, αποδείχθηκε μεγάλο ενδιαφέροντος και για έναν ακόμα λόγο. Στο εσωτερικό του αναγνωρίστηκε από τον καθηγητή Beck ένα συστατικό, το οποίο είναι προϊόν καψίματος φύλλου βελανιδιάς. Πιθανότατα, το ξύλο να ψηνόταν είτε με σκοπό τη δημιουργία βαρελιών αποθήκευσης του οίνου είτε για την κατασκευή μιας δεξαμενής για το πάτημα των σταφυλιών. Μια άλλη πιθανότητα είναι η προσθήκη κομπωτίων ξύλου στο κρασί, ούτως ώστε αυτό να αποκτήσει ιδιαίτερη γεύση, διαδικασία όμοια με αυτή που ακολουθείται σήμερα για την παραγωγή καλής ποιότητας ουίσκι.

Σε ανασκαφές περιόδων προγενέστερων της Ρωμαϊκής Εποχής, δεν έχουν βρεθεί δοχεία ή βαρέλια βελανιδιάς, και

υπάρχει η πεποίθηση ότι τα βαρέλια πρωτοανακαλύφθηκαν από Κέλτες. Παρ' όλα αυτά, πρέπει να γινόταν χρήση μιας παρόμοιας τεχνολογίας όσον αφορά στην κατασκευή πλοίων της εποχής, γεγονός που θα μπορούσε να δικαιολογήσει την πρώιμη εμφάνιση των δοχείων βελανιδιάς.

Στην οδό Δασκαλογιαννη των Χαλίων (Κρήτη), ένα διαφορετικό είδος ποτού το οποίο συνδυάζει ρετινωμένο κρασί, μπίρα και μέλι ανιχνεύτηκε στο εσωτερικό κοινών κυπέλλων. Μερικά από αυτά πρέπει να αποτελούσαν είδη ιεροτελεστίας και χρονολογούνται στο τέλος της II Μινωικής Εποχής (1500-1400 π.Χ.). Την περίοδο 1400-1200 π.Χ. (τέλος Μινωικής Εποχής III) είναι εμφανής η διάδοση του ποτού αυτού, το οποίο σερβιριζόταν σε κύλικες στους Αρμένους και σε κύπελλα μπίρας στο παλάτι των Μυκηνών (γύρω στο 1250 π.Χ.). Οι κύλικες είναι ιδιαίτερο ενδιαφέροντος, καθώς απεικονίζονται σε τοιχογραφίες τελετουργικής ή και θρησκευτικής σημασίας στην Κνωσό και στην Πύλο.

«Μελωμένο κρασί»

Όπως επιβεβαιώνεται από ένα ιδεόγραμμα οίνου, εμφανιζόμενο συχνά σε συγγράματα Γραμμικής Β' στις Μυκθές και την Πύλο, το κρασί ήταν σημαντικό αγαθό στη ζωή του παλατιού. Το ιδεόγραμμα απεικονίζει ένα αναρχικό κλημα που είναι συγγενικό με ένα παλαιότερο αιγυπτιακό ιερογλυφικό.

Αξίζει να αναφερθούμε σε αναφορές ασυνήθιστων μγμάτων ποτών στην αρχαιότητα. Ένα «μελωμένο κρασί» αναγράφεται σε ένα από τα κείμενα της Πύλου, ενώ το κοκτέιλ του Νέστορος περιλάμβανε εκτός των άλλων λιωμένο τυρί, κριθάρι, μέλι καθώς και κρασί. Τέτοιοι συνδυασμοί ποτών είναι τόσο ξένοι στις μέρες μας, που θα μπορούσε κάποιος να θεωρήσει ότι πιθανότατα γινόταν χρήση του ίδιου δοχείου για την κατανάλωση κάθε ποτού ξεχωριστά, παρά για την ανάμιξη αυτών μεταξύ τους. Παρ' όλα αυτά, τα συγκρινόμενα χημικά αποτελέσματα (ελήφθησαν κατά την εξέταση πλειάδας δοχείων, κυρίως κοινών κυπέλλων και κύλικων) μαρτυρούν τη μεγάλη πιθανότητα ανάμιξης των ποτών μεταξύ τους.

Ενδιαφέρον παρουσιάζει το γεγονός ότι οι μεταγενέστεροι Έλληνες συγγραφείς και γεωγράφοι απέρριπταν την μπίρα θεωρώντας την βαρβαρικό ποτό. Για το λόγο αυτό ρετινωμένο κρασί αναμιγνυόταν μόνο με νερό, γεγονός που οδήγησε πολλούς λόγιους στο συμπέρασμα ότι η μπίρα δεν ήταν ένα ποτό που καταναλωνόταν από τους Έλληνες.

Παρ' όλα αυτά, τόσο οι στενές επαφές της Ελλάδας με την Αίγυπτο, όπου η μπίρα κριθαριού ήταν πολύ δημοφιλής, όσο και η εγκώρια καλλιέργεια κριθαριού και η ανάπτυξη της αρτοποιίας μέσω τεχνικών παρόμοιων με αυτές της Ψυθοποιίας, συνηγορούν στο ότι οι Έλληνες είχαν όλες τις απαραίτητες προϋποθέσεις για την παραγωγή μπίρας. Οι υπάρχουσες ενδείξεις φανερώνουν ότι κατά το τέλος της περιόδου του Χαλκού οι Έλληνες δεν έπιναν σκέτη μπίρα, άλλα την αναμίγναν με άλλα ποτά.

Μια από τις πιθανές αιτίες εμφάνισης του εθίμου αυτού κατανάλωσης μικτών ποτών είναι η μετανάστευση στην Ελλάδα -κατά την Περίοδο του Χαλκού- από χώρες του Βορρά. Μικτά ποτά ζύμωσης αναφέρονται από την τρίτη χιλιετία π.Χ. σε περιοχές όπως η Σκανδιναβία και τα βρετανικά νησιά. Στο Egtved της Δανίας, για παράδειγμα, στον τάφο μιας γυναίκας ανακαλύφθηκε ένα δοχείο από φλούδα σημύδας (είδος δέντρου) το οποίο περιείχε μια σκούρα καφέ ουσία σε μορφή πικτής. Ύψη μιας ποικιλίας λουλουδιών, φλούδες σπαριού, υπολείμματα σταφυλιών και μυρτιά ταυτίστηκαν ύστερα από εξέταση της ουσίας. Αυτά πιθανολογούν την παρουσία μελιού, χυμού και ενός δημοφιλούς προϊόντος στο εσωτερικό του δοχείου, καθώς και μυρτιάς, η οποία προσέδιδε στο όλο μίγμα πικρή γεύση. Μολονότι που από τον 16ο αιώνα μ.Χ. ο λυκίσκος είχε αντικαταστήσει τη μυρτιά στη Ψυθοποιία, το βότανο αυτό εξακολουθεί να χρησιμοποιείται ως μέσο καρυκεύματος στα οινοπνευματώδη ποτά.

Μικτά ποτά

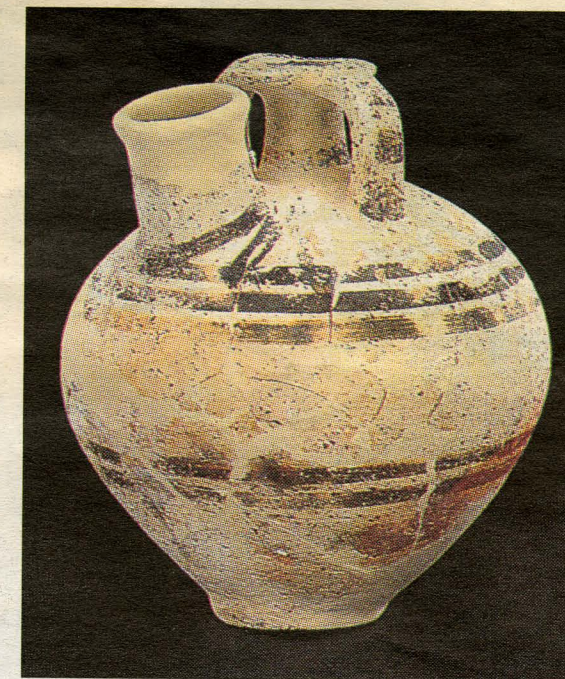
Ένα παρόμοιο μικτό ποτό ζύμωσης που συνδυάζει μέλι, αρετινωτό κρασί και μπίρα κριθαριού ανακαλύφθηκε πρόσφατα σε μια περιοχή της Κεντρικής Τουρκίας και χρονολογείται στην Εποχή του Σιδήρου. Το εργατήριο του Dr Patrick E. McGovern σε συνεργασία με τον καθηγητή Beck

καθώς και άλλους επιστήμονες στις ΗΠΑ εξέτασαν κεραμικά σκεύη που ανακαλύφθηκαν στο εσωτερικό του τάφου του βασιλιά Μίδα στην πρωτεύουσα των Φρυγών, το Γόρδιο. Ο τάφος χρονολογείται στα 700 π.Χ.

Η προτίμηση τόσο των Φρυγών όσο και των Ελλήνων, στα τέλη της εποχής του Χαλκού, στα μικτά ποτά ζύμωσης θα μπορούσε να αποδοθεί στις κοινές ευρωπαϊκές ρίζες τους, καθώς οι Φρύγες πιστεύεται ότι ήταν ευρωπαϊκές καταγωγής μέσω των Βαλκανίων και της Βορείου Ελλάδας.

Με την εξάπλωση των αμπελιών και τη βελτίωση της οινοποιίας κατά την Κλασική Περίοδο στην Ελλάδα, είδη κρασιών συγκεκριμένων περιοχών άρχισαν να αποτελούν τεκμήριο πολιτισμού, ενώ η «βαρβαρική» μπίρα και το υδρόμελο κατέληξαν στο περιθώριο.

Η αρχαιολογική χημεία υπόσχεται να ανοίξει νέους ορίζοντες στη «συναρπαστική ιστορία» των φαγητών και των ποτών στην Αρχαία Ελλάδα. Μέχρι στιγμής αποκάλυψε την κατανάλωση της ρετσίνας από την τρίτη χιλιετία π.Χ., καθώς και την είτε εσκεμμένη είτε από τύχη χρήση της βελανιδιάς, ως αρωματικού καρυκεύματος, στις αρχές της δεύτερης χιλιετίας. Κατά το τέλος της χιλιετίας ένα μικτό ποτό ζύμωσης, αποτελούμενο από ρετσίνα, μπίρα κριθαριού και υδρόμελο, το οποίο πιθανότατα προήλθε από περιοχές εκτός Ελλάδας, ήταν το πρώτο στις προτιμήσεις. Οι Έλληνες της πρώτης χιλιετίας ξαναγύρισαν στις ρίζες τους, αναμιγνύοντας τη ρετσίνα μόνο με νερό. Το μέλι, το κρασί και το κριθάρι ήταν επίσης ευρέως διαδεδομένα συστατικά μιας αναπτυσσόμενης ελληνικής κουζίνας, και έθεσαν τα θεμέλια για τη μεταγενέστερη ελληνική μαγειρική όπως την περιγράφουν ο Αρχιστράτος, ο Αθηνάιος και άλλοι.



▲ Ψευδοϊονικός αμφορέας από τις Μυκθές και συγκραμένος από την Αποθήκη του Ιερού. Από θράσκα των που υποβλήθηκε σε ανάλυση, αποδείχθηκε ότι περιείχε κρασί.



◀ Κοινικό ρητιδί. Οι περισσότεροι αρχαιολόγοι θεωρούν ότι τα ρητιδία χρησιμοποιούνταν για ιατρικούς λόγους. Η ανάλυση θραύσματος από το συγκραμένο απέδειξε ότι είχε χρησιμοποιηθεί για μεταφορά κρασιού και μπίρας από κριθάρι.